

โครงสร้างปริจเฉทและภาพสะท้อนวัฒนธรรม  
ในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล\*  
DISCOURSE STRUCTURE AND CULTURAL REFLECTION  
IN THE COOKING PROGRAM “HIGH ZONE KITCHEN”  
HOSTED BY M.L. KWANTIP DEVAKULA

ภาสพงศ์ ผิวพอใช้

Passapong Pewporchai

อาทิตย์ เกษหอม

Arthit Kethom

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

Ubon Ratchathani University, Thailand

E-mail: bhasabong@gmail.com

## บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาโครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล และ 2) ศึกษาภาพสะท้อนวัฒนธรรมในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” โดยใช้รูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ วิธีดำเนินการวิจัยคือ ศึกษารายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ตั้งแต่วันที่ 26 มีนาคม - 15 ตุลาคม พ.ศ. 2563 จำนวนทั้งสิ้น 20 ตอน ระยะเวลารวม 3 ชั่วโมง 44 นาที 9 วินาที ผลการวิจัยพบว่า โครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนนำรายการ ส่วนเนื้อหากระบวนการประกอบอาหาร และส่วนท้ายรายการ อย่างไรก็ตาม องค์ประกอบหลักแต่ละส่วนดังกล่าวนี้จะมีองค์ประกอบย่อยที่แตกต่างกัน ในส่วนภาพสะท้อนวัฒนธรรม ปรากฏภาพสะท้อนวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับความหมายของอาหารในมิติต่างๆ ทั้งหมด 7 ประการ ได้แก่ 1) มิติประวัติศาสตร์และภูมิปัญญา 2) มิติเศรษฐกิจ 3) มิติวัฒนธรรมและการปรับตัว 4) มิติสังคม 5) มิติศาสนา 6) มิติทางเพศ 7) มิติสุขภาพและโภชนาการ โดยมิติต่าง ๆ ดังกล่าวนี้ได้แสดงให้เห็นว่าการบริโภคอาหารของผู้คนในสังคมปัจจุบันมีพลวัตที่เปลี่ยนแปลงไป ซึ่งอาจเป็นผลสืบเนื่องมาจากสภาพสังคม วัฒนธรรม และรูปแบบการใช้ชีวิตของผู้คนในปัจจุบันที่มีความซับซ้อนมากยิ่งขึ้น ตลอดจนความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี จึงทำให้วิถีชีวิตต้องมีการปรับตัว จะเห็นได้ว่า ความหมายของอาหารมีมากกว่า

---

\* Received 16 June 2021; Revised 14 July 2021; Accepted 9 August 2021

คุณค่าทางโภชนาการและรสชาติ แต่ยังคงผสมผสานไปด้วย ความเชื่อ ประเพณี ค่านิยม วัฒนธรรม อาหารและวัฒนธรรมการกินจึงเป็นส่วนประกอบระหว่างวัตถุที่เป็นอาหารกับ วัฒนธรรมที่ผสมผสานไปด้วยกันเสมอตามที่กล่าวมานี้ อาจถือเป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ทำให้รายการ อาหาร “ครัวชั้นสูง” มีความน่าสนใจและผู้ติดตามเป็นจำนวนมาก

**คำสำคัญ:** โครงสร้างปริจเฉท, ภาพสะท้อนวัฒนธรรม, หม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล

## Abstract

The objectives of this qualitative research article were two important objectives in the cooking program “High Zone Kitchen”, hosted by M.L. Kwantip Devakula 1) to study the discourse structure; 2) to study the cultural reflection in the program. The data collected for this research was drawn using purposive sampling. 20 episodes of the cooking program "High Zone Kitchen", shown from March 26<sup>th</sup> to October 15<sup>th</sup> 2020, were selected. The total length of the episodes combined is 3 hours 44 minutes and 9 seconds. The results of research show that the discourse structure in M.L. Kwantip Devakula’s cooking program consists of 3 main components: the lead section of the program; the content section showing the cooking process; and the end section of the program. However, each of these core components has different sub-elements. In the cultural reflection part, it was found that the cooking program shows cultural reflection that is related to the meanings of food in different 7 contexts, including 1) historical wisdom 2) economic 3) cultural ecology and flexibility 4) social 5) religious 6) sexual 7) health and nutrition dimensions. Each dimension reflects that the dynamic of people’s food consumption in the current society has changed, probably due to the more complex social and cultural conditions, modern lifestyles as well as technology advancements which force them to adapt to the changes. In conclusion, the meaning of food does not refer to only their nutritional value, but it reflect beliefs, traditions, social values, cultural practices. Foods and eating culture are interwoven. The two components: foods and eating culture, thus, define “High Zone Kitchen” and make the program attractive to a wide range of audience.

**Keywords:** discourse structure, cultural reflection, M.L. Kwantip Devakula



## บทนำ

อาหาร เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ และถือเป็นหนึ่งในปัจจัยพื้นฐานหรือปัจจัย 4 ที่จะทำให้อายุขัยมีชีวิตรอด ร่างกายมีพัฒนาการและเจริญเติบโตได้ นอกจากนี้อาหารยังมีประวัติศาสตร์ยาวนาน พอ ๆ กับวิวัฒนาการของมนุษย์ จนอาจกล่าวได้ว่า “อาหารมีความสัมพันธ์และสำคัญต่อมนุษย์ที่สุด” ในการศึกษาทางประวัติศาสตร์ สุจิตต์ วงศ์เทศ ได้กล่าวถึงอาหารเก่าแก่ที่สุดที่พบในประเทศไทยว่า ข้าวและปลาเป็นอาหารที่คนเรากินร่วมกันมานานไม่ต่ำกว่า 3,000 ปี มีความสัมพันธ์กับความเชื่อ เป็นอาหารที่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัย และได้กล่าวอีกว่า ข้าวปลาอาหารไทยนั้น (สุจิตต์ วงศ์เทศ, 2551) โดยพื้นฐานดั้งเดิมไม่แตกต่างจากข้าวปลาอาหารสุวรรณภูมิ เห็นได้จาก ต้มแกง น้ำพริก กะปิ น้ำปลา ฯลฯ อย่างไรก็ตาม ความแตกต่างจะเริ่มมีมากขึ้นเมื่อรับวิธีปรุงอาหารของบ้านเมืองอื่นเข้ามาผสมผสาน ทั้งนี้การผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างชนชาติได้แสดงให้เห็นว่าอาหารไม่มีข้อสรุปที่ตายตัวแน่นอน ซึ่งหมายรวมถึง อาหารไม่ได้เป็นแค่สิ่งที่มนุษย์กินแล้วทำให้มีชีวิตรอดเท่านั้น กล่าวคือ อาหารเกี่ยวพันกับความ สุข ความหลงใหล หรือแม้กระทั่งความหรรษา เป็นวัตถุดิบสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ สามารถสะท้อนให้เห็นความไม่เท่าเทียม ตลอดจนความเคลื่อนไหวทางสังคมและวัฒนธรรม (รุ่งตะวัน อ่วมอินทร์, 2562) เมื่อมนุษย์พัฒนามีทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน การส่งต่อหรือสืบทอดวิธีการทำอาหารต่าง ๆ ก็เปลี่ยนไป กล่าวคือ เริ่มมีการถ่ายทอดสูตรหรือวิธีการทำอาหารลงในหนังสือด้วยตัวอักษรหรือภาษาเขียน รวมทั้งปรับเปลี่ยนสูตรให้มีมาตรฐานมากขึ้น เช่น มีการแสดงส่วนผสม จำนวน ซึ่ง ตวงวัดตลอดจนขั้นตอนวิธีทำต่าง ๆ ที่ชัดเจนตายตัว ในประเทศไทย “ตำราแม่ครัวหัวป่าก์” ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ก็นับว่าเป็นตำราอาหารเล่มแรกที่มีลักษณะดังกล่าว ดังที่ ภาสพงศ์ ผิวพอใช้ กล่าวว่า “...ในตำรานี้แสดงให้เห็นถึงขั้นตอนวิธีการทำอาหารที่เป็นระบบ มีการชั่ง ตวง วัด กำหนดอัตราส่วนที่เป็นมาตรฐาน พิมพ์ครั้งแรกเมื่อ ร.ศ. 127 ซึ่งตรงกับ ปีพุทธศักราช 2452 นับได้ว่าเป็นตำรากับข้าวของคนไทยและวัฒนธรรมการกินของคนไทย” (ภาสพงศ์ ผิวพอใช้, 2559)

จากหนังสือหรือตำรา ปรับเปลี่ยนพัฒนามาสู่สื่อรูปแบบใหม่ ๆ ในปัจจุบันที่สามารถถ่ายทอดและบอกวิธีการทำอาหารได้เข้าใจง่าย รวดเร็ว และน่าสนใจ เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่อวิทยุ สื่อโทรทัศน์ รวมถึงสื่อออนไลน์ที่ทันสมัยต่าง ๆ นอกจากนี้ สื่อดังกล่าวยังถือเป็นพลวัตอย่างหนึ่งในการสืบทอดและส่งต่อวัฒนธรรมการทำอาหารหรือวัฒนธรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร จากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง สังคมหนึ่งไปสู่อีกสังคมหนึ่งได้อีกด้วย ดังที่งานวิจัยของ เอื้องอริน สายจันทร์ ที่ศึกษา “บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร” พบว่าบทบาทในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับอาหารยังมีลักษณะเด่นคือ มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับสัญชาติของอาหาร มีการถ่ายทอดความรู้ที่ครบถ้วนกระบวนการ



แห่งวิถัจกรวัฒนธรรมอาหาร และมีการถ่ายทอดความรู้ในหลาย ๆ ด้านที่เกี่ยวพันกับชีวิตและสังคม (เอื้องอริน สายจันทร์, 2553)

อย่างไรก็ดี เป็นที่น่าสนใจว่าในปัจจุบัน รายการอาหารไม่ได้ปรากฏเฉพาะในสื่อโทรทัศน์เท่านั้น แต่ยังมีในสื่อออนไลน์อื่น ๆ อีกมากที่สามารถเข้าถึงได้ง่ายและเป็นที่ยอมรับของประชาชน ดังรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ก็นับว่าเป็นรายการอาหารที่เผยแพร่ผ่านทางสื่อออนไลน์ YouTube มียอดผู้ชมและผู้ติดตามเป็นจำนวนมาก เนื่องจากสามารถรับชมได้ทันทีโดยไม่มีข้อจำกัดด้านเวลานำเสนอเนื้อหาการทำอาหารได้ครบจบภายใน 1 ตอน และที่สำคัญสามารถดูย้อนหลังได้ อีกทั้งหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ผู้ดำเนินรายการ ยังเป็นทายาทราชสกุลและเป็นผู้มีบทบาทในวงการด้านการทำอาหารที่เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง เช่น เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย เจ้าของร้านอาหาร ครูสอนทำอาหาร นักสร้างสรรค์เมนูอาหาร นักจัดเลี้ยง ไปจนถึงบทบาทกรรมการตัดสินรายการแข่งขันทำอาหารระดับประเทศ อย่างรายการ MasterChef Thailand (กรณีศ รัตนามัทธนะ, 2562) อาจเป็นเหตุผลทำให้รายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล มีความน่าสนใจและได้รับความนิยม ทั้งนี้หากพิจารณาที่ชื่อรายการ ก็นับว่ามีความน่าสนใจอย่างมาก เพราะมีนัยทางความหมายที่สามารถตีความได้หลายอย่าง กล่าวคือ “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” สามารถตีความได้ 2 นัย คือ 1) ครัวที่อยู่บนพื้นที่สูงหรือพื้นที่ที่มีลักษณะซ้อนกัน เช่น คอนโดมิเนียม เป็นต้น และ 2) ครัวระดับสูงหรือครัวของคนชั้นสูง อันแสดงสถานภาพทางสังคมที่ถือว่าดีกว่าสถานภาพทางสังคมอื่น ๆ เช่น ชนชั้นกลาง ชนชั้นกรรมาชีพ อย่างไรก็ตาม ความหมายที่เด่นชัดอาจเป็นความหมายที่ 1 เพราะถูกกำกับด้วยคู่ความหมายภาษาอังกฤษ “HIGH ZONE KITCHEN” ซึ่งมีความหมายว่า ครัว (KITCHEN) ชั้น (ZONE) สูง (HIGH)

ช่องทางในการเผยแพร่ ผู้ดำเนินรายการ และชื่อรายการ องค์ประกอบของหน่วยภาษา การจัดเรียงองค์ประกอบ และหน้าที่ขององค์ประกอบภายในรายการถือปัจจัยที่ทำให้รายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล มียอดผู้ชมและผู้ติดตามเป็นจำนวนมาก ดังนั้นการศึกษาคำนี้จะมุ่งวิเคราะห์โครงสร้างปริเฉทและภาพสะท้อนวัฒนธรรม เพื่อแสดงให้เห็นถึงคุณลักษณะสำคัญของหน่วยภาษาในเชิงโครงสร้างและคุณค่าทางวัฒนธรรมผ่านรายการอาหารของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาโครงสร้างปริเฉทในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล
2. เพื่อศึกษาภาพสะท้อนวัฒนธรรมในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล



## วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนดังนี้

1. สํารวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งในส่วนองคโครงสร้างปริจเฉทและการสะท้อนวัฒนธรรม

1.1 การสํารวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในส่วนองคโครงสร้างปริจเฉท การวิจัยครั้งนี้ถือเป็นการศึกษาวิเคราะห์ปริจเฉทการพูด (Spoken discourse) โดยใช้แนวคิดองคประไพพรรณ พิงฉิม และจันทิมมา อังคพนชกิจ ในการวิเคราะห์องคประกอบองคประไพพรรณจะพิจารณาจากหน่วยที่แบ่งโดยทำนองเสียงและความหมายเป็นสําคัญ เนื่องจาก “สิ่งที่เราพูดบางครั้งไม่สามารถตัดแบ่งเป็นประโยคตามนิยามที่นักวากยสัมพันธ์ให้ไว้ แต่การพูดของเราประกอบด้วยหน่วยที่แบ่งโดยทำนองเสียงและความหมายเป็นสําคัญ (ประไพพรรณ พิงฉิม, 2542); (จันทิมมา อังคพนชกิจ, 2561) ดังนั้นจึงมีผู้เสนอว่าปริจเฉทมี “ถ้อยคำ” เป็นองคประกอบ” โดย “ถ้อยคำ” นี้ตรงกับคำว่า utterance ซึ่งนักภาษาศาสตร์นิยามว่า คือช่วงองคการพูดที่คั่นด้วยความเงียบ (ณัฐพร พานโพธิ์ทอง, 2556)

1.2 การสํารวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในส่วนองคการสะท้อนวัฒนธรรม

ผู้วิจัยศึกษาเรื่องสะท้อนภาพวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับความหมายองคอาหารในมิติต่าง ๆ ในงานองค กาญจนา แก้วเทพ และคณะ และนำมาเป็นกรอบในการวิจัย (กาญจนา แก้วเทพ และคณะ, 2556)

2. วิเคราะห์ข้อมูล โดยวิเคราะห์องคโครงสร้างปริจเฉทผ่านแนวคิดปริจเฉทตามแนวองคโครงสร้างนิยม และวิเคราะห์ภาพสะท้อนวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับความหมายองคอาหารในมิติต่าง ๆ

3. สรุป อภิปรายผลการศึกษา รวมทั้งให้ข้อเสนอแนะ

## ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณสมบัตินี้โดยใช้วิธีพรรณนาวิเคราะห์ มีวัตถุประสงค์สําคัญเพื่อศึกษาองคโครงสร้างปริจเฉทและภาพสะท้อนวัฒนธรรมในรายการอาหารองคหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ซึ่งผลการวิจัยจำแนกตามประเด็นดังนี้

### องคโครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหารองคหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล

ผู้วิจัยพบว่า องคโครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” องคหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุลประกอบด้วยองคประกอบหลัก 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนนํารายการ ส่วนเนื้อหาคะบวนองคประกอบอาหาร และส่วนท้ายรายการ อย่างไรก็ตามองคประกอบหลักทั้ง 3 ส่วนนี้จะมียองคประกอบย่อยที่ต่างกัน ดังนี้



1. ส่วนนำรายการ เป็นส่วนเริ่มต้นของรายการที่เมื่อผู้ชมเปิดเข้าชมจะรับรู้เนื้อหา ส่วนนี้เป็นอันดับแรก แต่ยังไม่ได้เข้าสู่เนื้อหาโดยตรง มีองค์ประกอบย่อยดังนี้

1.1 การเล่าเรื่องและแสดงบทบาทสมมติ เป็นองค์ประกอบย่อยอันดับแรก มีลักษณะคล้ายการเกริ่นนำ บอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ รวมถึงแสดงบทบาทสมมติที่เกี่ยวข้องกับรายการอาหารหรือเมนู ที่จะนำเสนอ ดังตัวอย่างที่ 1

#### ตัวอย่างที่ 1

เชฟป้อม : โอ๊ย ต้องไปออกกองต่างจังหวัด ของก็ยังไม่เสร็จ ทิวก็หิว แต่มันก็ต้องกิน อะนะ ทำอะไรกินที่เราจะ จัดของไว้ด้วยได้เนี่ย เอ๊ะ มีกุนเชียงอยู่ในตู้เย็นนี่ ถ้าอย่างนั้นนะ เราทำข้าวหนึ่งไก่กุนเชียงกินดีกว่า จะได้มีเวลาจัดกระเป๋าไปด้วย อะงงละสิ จะมีเวลาจัดกระเป๋า ได้อย่างไร ไปดูกันเลย

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 1)

จากตัวอย่างที่ 1 ผู้ดำเนินรายการบันทึกภารกิจที่จะต้องทำ แต่ยังเตรียมตัวไม่เสร็จ อีกทั้งยังรู้สึกหิว และคิดว่าจะทำอาหารอะไรกินที่จะมีเวลาทำอย่างอื่นได้ด้วย จากนั้นกล่าวถึงวัตถุดิบและบอกชื่ออาหารที่จะทำ นั่นคือ ข้าวหนึ่งไก่กุนเชียง และยืนยันเหตุผลในการเลือกทำอาหารดังกล่าวว่า “จะได้มีเวลาจัดกระเป๋าไปด้วย” ต่อมาทึ่งท่ายกับผู้ชมด้วยคำถามเชิงวาทศิลป์ว่า “อะงงละสิ จะมีเวลาจัดกระเป๋าได้อย่างไร” เพื่อเราให้ผู้ชมเกิดความสงสัยและสนใจที่จะติดตามเนื้อหาต่อ พร้อมกับย้ำว่า “ไปดูกันเลย” ซึ่งเป็นการชี้แนะว่าต่อไปจะมีการเฉลยคำตอบที่ผู้ชมสงสัย

1.2 การบอกที่มาและความสำคัญของรายการ เป็นองค์ประกอบย่อยถัดจากการเล่าเรื่องและแสดงบทบาทสมมติ มีเนื้อหากล่าวถึงจุดเริ่มต้น เหตุผล รวมถึงข้อดีของการทำอาหารในรูปแบบของรายการ และจะกล่าวถึงชื่อรายการภาษาอังกฤษในช่วงท้าย ทั้งนี้ องค์ประกอบย่อยส่วนนี้จะมี “เนื้อหาหรือข้อความคงที่” กล่าวคือ ในทุก ๆ ตอนจะปรากฏเนื้อหาหรือข้อความเดียวกันไม่เปลี่ยนแปลงคล้ายเป็นสโลแกนของรายการ ดังตัวอย่างที่ 2

#### ตัวอย่างที่ 2

การอยู่ที่สูงไม่ใช่เรื่องง่าย เพราะยังอยู่คอนโดสูง ๆ ก็ยังห่างไกลจากอาหาร สวีตตี้คะ นี่ ป้าป้อมนะคะไม่ใช่เชฟป้อม จะมาทำให้เห็นว่า ครัวเล็ก ๆ ในคอนโด ก็ทำอาหารดี ๆ ได้ ใช้งบไม่สูง และทำให้ชีวิตบนที่สูง สูงขึ้นได้อีก ขึ้นไปคะ ขึ้นไป ครัวชั้นสูงกัน

เสียงพากย์ : High Zone Kitchen

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 1 - ตอนที่ 20)

จากตัวอย่างที่ 2 ผู้ดำเนินรายการเริ่มต้นกล่าวถึงปัญหาของการอยู่ที่สูงหรือคอนโด (Condominium) ว่าไม่ใช่เรื่องง่าย เพราะทำให้ห่างไกลจากอาหาร จากนั้นกล่าวท้าทายและแนะนำตัว พร้อมกับบอกว่าจะมาทำอาหารดี ๆ ในคอนโดให้ดู ใช้งบไม่สูง และจะทำให้การ



ดำเนินชีวิตบนที่สูงหรือคอนโดนั้นดียิ่งขึ้น และเชิญชวนให้ผู้ชมติดตามต่อในตอนท้ายว่า “ขึ้นไป ค่ะ ขึ้นไป คริวชั้นสูงกัน” จากนั้นจะต่อเนื่องด้วยการบอกชื่อรายการภาษาอังกฤษ ซึ่งถือเป็นการสิ้นสุดองค์ประกอบย่อยส่วนนำ

นอกจากนี้ การที่ผู้ดำเนินรายการใช้สรรพนามเรียกตนเองว่า “ป้าป้อม” แทน “เซฟป้อม” หรือใช้คำนำหน้านาม “หม่อมหลวง” ยังแสดงให้เห็นนัยการปรับสถานภาพของผู้ดำเนินรายการเพื่อทำให้ผู้ชมรู้สึกเข้าถึงได้ง่าย มีความสนิทสนมและเป็นกันเอง

**2. ส่วนเนื้อหากระบวนการประกอบอาหาร** เป็นองค์ประกอบหลักต่อจากองค์ประกอบหลักส่วนนำรายการ นำเสนอเนื้อหาเกี่ยวกับอาหารโดยตรง มีองค์ประกอบย่อยดังนี้

2.1 การนำเข้าสู่การประกอบอาหาร เป็นการเกริ่นนำหรือพูดคุย ก่อนจะเริ่มประกอบอาหาร ดังตัวอย่างที่ 3

### ตัวอย่างที่ 3

**เซฟป้อม :** มีตลาดอยู่ใกล้ ๆ คอนโดก็เดินลงไปดูกันบ้างนะคะ ได้ออกกำลังเผาผลาญแคลอรี ได้กินของสด ๆ เราจะกินผักสด ๆ กัน ดังนั้นเราจะต้องล้างผักให้สะอาดสุด ๆ เลยค่ะ เริ่มจาก...

(คริวชั้นสูง ตอนที่ 5)

จากตัวอย่างที่ 3 ข้อความที่ขีดเส้นใต้ คือ องค์ประกอบย่อยการนำเข้าสู่การประกอบอาหาร โดยผู้ดำเนินรายการเกริ่นนำด้วยการแนะนำให้ผู้ชมไปเดินตลาดที่อยู่ใกล้ ๆ คอนโด (Condominium) จะได้ออกกำลังกาย และได้กินอาหารหรือผักสด ๆ อีกทั้งเมื่อจะกินผักสดก็ต้องล้างให้สะอาด จากนั้นก็จะเชื่อมโยงเข้าสู่กระบวนการประกอบอาหารต่อไป

2.2 วิธีการประกอบอาหาร เป็นการนำเสนอกระบวนการหรือกรรมวิธีการประกอบอาหาร รวมถึงบอกเล่าสิ่งต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารที่กำลังทำ เช่น ขั้นตอน อุปกรณ์ วัตถุดิบ เครื่องปรุง เคล็ดลับ ฯลฯ ดังตัวอย่างที่ 4

### ตัวอย่างที่ 4

...สำหรับผักชีใบเลื่อย เรานำมาหั่น ความยาวประมาณ 1 นิ้วค่ะ...  
...น้ำสลัดนี้ สูตรพื้นฐานของป้า น้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมะนาว ในปริมาณเท่า ๆ กันก่อนค่ะ ซึ่งพื้นฐานของน้ำสลัดที่มีน้ำตาล น้ำปลา น้ำมะนาว ส่วนนี้เนี่ยมันสามารถเอาไปทำมาได้อีกหลายประเภท แต่นั่นหมายถึงยาเฉพาะที่มี 3 รสนะคะ เปรี้ยว เค็ม หวาน หรือปลานะคะ...

(คริวชั้นสูง ตอนที่ 5)

จากตัวอย่างที่ 4 เป็นการบอกเล่าขั้นตอนการประกอบอาหาร อุปกรณ์ วัตถุดิบ เครื่องปรุง พูดคุยให้ความรู้ต่าง ๆ บอกรูป รส กลิ่น ลักษณะสัมผัสอื่น ๆ (เช่น กรอบ นุ่ม) ขนาด ปริมาณ และเคล็ดลับต่าง ๆ ในระหว่างการประกอบอาหาร



2.3 การสิ้นสุดการประกอบอาหาร เป็นองค์ประกอบย่อยที่แสดงให้เห็นว่าการประกอบอาหารได้เสร็จสิ้นแล้ว โดยอาจจะบอกตรง ๆ ว่า “เสร็จแล้ว” หรืออาจจะบอกด้วยวิธีการอื่น หรืออาจจะบอกเล่าเรื่องราวต่าง ๆ เพื่อเป็นการสรุปพร้อมด้วย ดังตัวอย่างที่ 5

#### ตัวอย่างที่ 5

...เสร็จแล้วค่ะ สวยไหมคะ การทำกับข้าวนะคะ ก็เหมือนผู้หญิงเราแหละ ก็แต่งหน้าให้มันมีสีสันทะบ๊อง

...มันจะถูกชะตากับรสชาติสดชื่นอมเปรี้ยวอมหวาน มีความเผ็ดจาง ๆ อยู่ในลำคอ...

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 5)

จากตัวอย่างที่ 5 ผู้ดำเนินรายการกล่าวว่า “เสร็จแล้วค่ะ” จากนั้นก็บรรยายเรื่องราวอื่น ๆ เพิ่มเติมเพื่อเป็นการสรุป เช่น แนะนำหรือพูดถึงรสชาติของอาหาร

3. ส่วนท้ายรายการ เป็นองค์ประกอบหลักสุดท้าย กล่าวถึงประเด็นอื่นที่ไม่ใช่กระบวนการประกอบอาหาร ซึ่งมีองค์ประกอบย่อยดังนี้

3.1 การเชิญชวนให้กดติดตามช่อง (channel) youtube เป็นการเชิญชวนให้ผู้ชมกดติดตามช่อง (channel) youtube ซึ่งองค์ประกอบย่อยส่วนนี้จะมี “เนื้อหาหรือข้อความที่คงที่” กล่าวคือ ในทุก ๆ ตอนจะปรากฏเนื้อหาหรือข้อความเดียวกันไม่เปลี่ยนแปลง คล้ายเป็นสโลแกนของรายการ ดังตัวอย่างที่ 6

#### ตัวอย่างที่ 6

เก็บครัวเสร็จแล้วก็มากดกระดิ่ง กด Subscribe ไว้ นะคะ เพราะว่าครัวชั้นสูงยังมีอีกหลายเมนู จะได้ไม่พลาดกันค่ะ

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 1 - ตอนที่ 20)

จากตัวอย่างที่ 6 เชฟป้อมเชิญชวนให้ผู้ชมกดติดตามช่อง (channel) Youtube พร้อมกับให้เหตุผลว่า “...ครัวชั้นสูงยังมีอีกหลายเมนู จะได้ไม่พลาดกันค่ะ” ซึ่งถือเป็นการสร้างความคาดหวังหรือดึงดูดผู้ชมให้กลับมาดูรายการและติดตามรายการต่อไป

3.2 การแนะนำช่องทางการติดตามอื่น เป็นการแนะนำให้ผู้ชมไปติดตามดูรายละเอียดอื่น ๆ ของรายการทางช่องทางการติดตามอื่น ก่อนที่รายการจะจบลง ทั้งนี้ องค์ประกอบย่อยส่วนนี้จะมี “เนื้อหาหรือข้อความที่คงที่” และมี “ตำแหน่งไม่คงที่” กล่าวคือ องค์ประกอบย่อยนี้จะไม่ปรากฏทุกตอน แต่หากปรากฏที่ตอนใด ตอนนั้น ๆ จะมีเนื้อหาหรือข้อความเดียวกันไม่เปลี่ยนแปลง ดังตัวอย่างที่ 7

#### ตัวอย่างที่ 7

เชฟป้อม : ตามไปดูสูตรอาหารฉบับเต็มได้ที่เพจของครัวชั้นสูงนะคะ

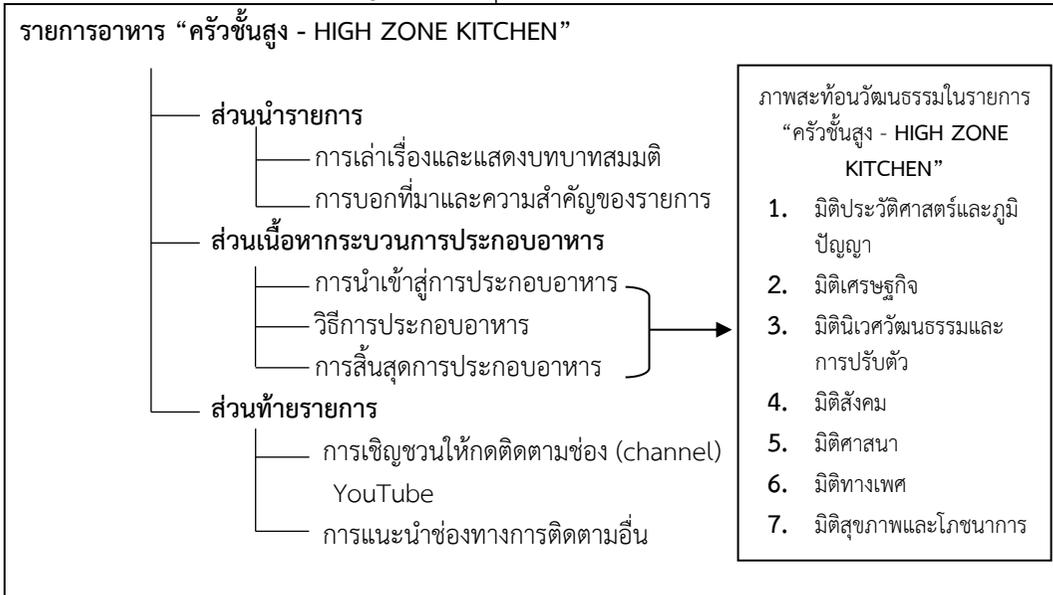
(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 1 - ตอนที่ 5)



จากตัวอย่างที่ 7 ผู้ดำเนินรายการแนะนำให้ผู้ชมตามไปดูสูตรอาหารฉบับเต็มได้ที่เพจครัวชั้นสูง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งช่องทางติดตาม

จากประเด็นทั้งหมดดังกล่าวมาแล้วเกี่ยวกับโครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหารของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล สามารถสรุปเป็นแผนภูมิได้ดังนี้

**แผนภูมิที่ 1** สรุปโครงสร้างปริจเฉทรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล



**ภาพสะท้อนวัฒนธรรมในรายการอาหารของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล**

รายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล นอกจากจะมีองค์ประกอบของหน่วยภาษา การจัดเรียงองค์ประกอบ และหน้าที่ขององค์ประกอบภายในปริจเฉทของรายการที่น่าสนใจ ดังได้กล่าวมาแล้วในประเด็นที่ผ่านมา ยังสะท้อนภาพวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับความหมายของอาหารในมิติต่าง ๆ ดังนี้

**1. มิติประวัติศาสตร์และภูมิปัญญา** เป็นการสะท้อนให้เห็นว่าอาหารทุกอย่างที่มนุษย์เราบริโภคล้วนมีเรื่องราวและความเป็นมา อีกทั้งสะท้อนให้เห็นพื้นฐานองค์ความรู้หรือประสบการณ์ของผู้คนที่สั่งสม คิดค้น ทดลอง เรียนรู้ สร้างสรรค์ และพัฒนาจนก่อให้เกิดเป็นวิธีการหรือกระบวนการต่าง ๆ ที่เกี่ยวพันกับอาหารดังตัวอย่างที่ 8

**ตัวอย่างที่ 8**

...เมื่อเรามีรสเค็มรสหวานแล้วหลังจากใส่สายบัวลงไป เคล็ดลับของคนโบราณในการต้มกะทิสายบัวอีกอย่างหนึ่งคือการใส่มะดัน สมัยนี้มะคหามะดันยากค่ะ...

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 10)



จากตัวอย่างที่ 8 ได้สะท้อนให้เห็นพื้นฐานองค์ความรู้ความสามารถของคนโบราณ ในการนำวัตถุดิบธรรมชาติต่าง ๆ มาประกอบอาหาร อีกทั้งยังถือเป็นการบอกเล่าเรื่องราวหรือ อธิบายต้นกำเนิดเกี่ยวกับอาหารอีกด้วย

**2. มิติเศรษฐกิจ** เป็นการสะท้อนให้เห็นวิธีได้มาซึ่งอาหารด้วยการแสวงหาทั้งจากการซื้อหรือแลกเปลี่ยน อันเป็นหนึ่งในกระบวนการทางเศรษฐกิจคือการผลิต การกระจาย และการแลกเปลี่ยน ตลอดจนทำให้เกิดมูลค่าหรือกำไรตามมา ดังตัวอย่างที่ 9

#### ตัวอย่างที่ 9

...ต้มไข่แค่ 2 ฟองบางครั้งมันไม่คุ้มค่าไฟ ถ้าจะทำชีวิตให้ง่ายก็ไปซื้อเอาเลยลูก แยกไข่แดงไข่ขาวก่อน...

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 5)

จากตัวอย่างที่ 9 ได้สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตที่มุ่งเน้นความสะดวกสบายด้วยการซื้ออาหารสำเร็จรูปแทนการทำเอง อย่างไรก็ตามการจะได้มาซึ่งอาหารดังกล่าวก็จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้เงิน อันถือเป็นตัวขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจอย่างหนึ่ง และการจะได้มาซึ่งเงินก็จำเป็นที่จะต้องออกไปสู่ตลาดแรงงานหรือทำงานในระบบเศรษฐกิจต่าง ๆ เช่นกัน

**3. มิตินิเวศวัฒนธรรมและการปรับตัว** เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงการปรับตัวของมนุษย์ในการแสวงหาอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมที่อยู่อาศัย ดังตัวอย่างที่ 10

#### ตัวอย่างที่ 10

เซฟป้อม : ช่วงนี้นะ อากาศร้อนมาก พายุเข้า ฝนตก covid อีก จะออกไปจ่ายของตัวเองมันเหนื่อยเกินไปสำหรับป้าคะ ป้าก็เลยสั่งซื้อออนไลน์ผ่าน App Happy fresh เขามาส่งถึงหน้าคอนโดเลยคะ สวัสดิ์คะไชคะ ไชคะ มาส่งที่ครัวชั้นสูงเลยนะคะ

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 8)

จากตัวอย่างที่ 10 ได้สะท้อนให้เห็นวิธีการแสวงหาอาหารของผู้คนในสังคมที่ต้องการความสะดวกสบาย ปรับตัวให้เข้ากับยุคสมัยด้วยการสั่งซื้อของออนไลน์

**4. มิติสังคม** เป็นการสะท้อนให้เห็นว่าอาหารมีความสำคัญในแง่เปรียบเสมือนเป็นสื่อกลางหรือเป็นตัวประสานความสัมพันธ์ทางสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล ดังตัวอย่างที่ 11



### ตัวอย่างที่ 11

รู้ไหม ว่าป่าเนี่ย เคยเป็นเด็กวิ่งกับข้าวมาก่อน อะงงละสิ เด็กวิ่งกับข้าว คือระบบการอยู่ร่วมกันของคนสมัยก่อนค่ะ นั่นคือ บ้านใกล้เรือนเคียง เขาก็มีมิตรตาจิดมิตรตาใจต่อกัน คุณแม่ป่าทำกับข้าวก็ให้ป่าวิ่งเอากับข้าวไปส่งบ้านนู้น บ้านโน้น เห็นเราวิ่งเอาไปให้ ก็ทำกับข้าวส่งคืนมา นีละคะ ป่าเป็นเด็กวิ่งกับข้าวจากบ้านเราไปบ้านนู้นจากบ้านนู้นมาบ้านนี้ เสมอ นั่นคือการอยู่ร่วมกันในสังคมสมัยก่อน สมัยนี้ เปลี่ยนมาเป็นคอนโด อย่างป่าได้ยืนห้องฝั่งตรงข้าม เขาย้ายเข้ามาใหม่ ทำไมเราไม่ผูกมิตรกับเขาล่ะคะ เพราะไม่จั้นเนี่ย อีกหน่อยอยู่กันไปเกิดมีปัญหา เราทำเสียงดังให้เขารำคาญ เขาทำเสียงดังให้เรารำคาญ เราต้องสื่อสารกันใช่ไหม ต้องบอกกันตรง ๆ ไซ้ไหม แต่ถ้าเราไม่มีมิตรตาจิดมิตรตาใจต่อกันมาก่อน การสื่อสารบางครั้งมันอาจจะทำให้ผิดใจกันได้ ดังนั้น ทุกคนจำไว้นะ เราเริ่มผูกมิตร ถ้าไม่รู้จะเริ่มอย่างไรเอาของกินนี้ ล่ะคะ

(ครีวชั้นสูง ตอนที่ 17)

จากตัวอย่างที่ 11 ได้สะท้อนให้เห็นว่าคนไทยใช้อาหารเป็นเครื่องช่วยประสานความสัมพันธ์ทางสังคม ตลอดจนการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน อีกทั้งบทบาทของอาหารในประเด็นนี้ยังมีมาตั้งแต่ในอดีต จนถึงปัจจุบันที่แม้บริบทการดำรงชีวิตของผู้คนจะเปลี่ยนไปแต่อาหารก็ยังคงไว้ซึ่งบทบาทดังกล่าว และที่สำคัญยังสะท้อนให้เห็นอีกว่าสังคมไทยเป็นสังคมแห่งความเอื้อเฟื้อและเมตตา ซึ่งหากไม่มีคุณสมบัติเหล่านี้แล้วอาจจะทำให้เกิดความแตกแยกขึ้นในสังคมได้

**5. มิติศาสนา** เป็นการสะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อหรือหลักธรรมคำสอนทางศาสนา ตลอดจนการบริโภคอาหารตามความเชื่อหรือหลักธรรมคำสอนตามศาสนานั้น ๆ ดังตัวอย่างที่ 12

### ตัวอย่างที่ 12

...เข้าช่วงเทศกาลกินเจแล้วนะคะ ป่าบ่อมเชื่อว่าคนที่กินเจมักจะกินมั่วเหลือองสูตรเจติดคอนโดอยู่เป็นประจำ เพราะว่าโปรตีนจากถั่วเหลืองใช้ทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ได้เป็นอย่างดีค่ะ...

...นอกจากจะ**อิมท้องแล้วนะคะเรายังอิมบุญด้วย**เพราะว่าไวตามิลค์เขามีโครงการดี ๆ นั่นคือ**โครงการเติมโปรตีนอิมบุญกับไวตามิลค์...**

(ครีวชั้นสูง ตอนที่ 20)

จากตัวอย่างที่ 12 ได้สะท้อนให้เห็นการบริโภคอาหารเจตามเทศกาลที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อทางศาสนาพุทธนิกายมหายานหรือลัทธิเต๋า โดยการกินเจคือการงดเว้นไม่บริโภคเนื้อสัตว์ อันถือเป็นการทำบุญอย่างหนึ่ง

**6. มิติทางเพศ** เป็นการสะท้อนให้เห็นบทบาทหน้าที่ในการประกอบอาหาร ซึ่งโดยส่วนใหญ่ไม่ว่าจะเป็นสังคมใด ก็มักจะกำหนดให้เพศหญิงต้องมีหน้าที่รับผิดชอบดูแลเรื่อง



อาหารการกินเป็นสิ่งสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารการกินของคนในครอบครัว อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันหน้าที่การประกอบอาหารอาจไม่ได้เป็นหน้าที่เฉพาะของเพศหญิงเท่านั้น ดังตัวอย่างที่ 13

### ตัวอย่างที่ 13

...ต่อให้คุณจะเป็นคนชีวิตง่ายขนาดไหน ไม่ใช่แม่ครัว เป็นเด็กผู้ชายเป็นผู้ชายทำงาน เป็นเด็กผู้หญิงวัยรุ่น สามารถทำเมนูนี้ได้ แล้วคุณจะมีใจในตัวเองเพราะว่า คุณทำอาหารได้แล้ว...

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 1)

จากตัวอย่างที่ 13 ได้สะท้อนให้เห็นว่าในปัจจุบันค่านิยมทางเพศเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ในการประกอบอาหารมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น โดยไม่จำเป็นที่จะต้องเป็นเพศหญิงอย่างเดียวเท่านั้น

**7. มิติสุขภาพและโภชนาการ** เป็นการสะท้อนให้เห็นว่าอาหารที่นำมาบริโภคนั้นมีสรรพคุณทางยา หรือมีประโยชน์เฉพาะด้านอื่น ๆ อะไรบ้าง เช่น สามารถช่วยบำรุง รักษา ป้องกันร่างกายให้ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บได้ รวมถึงบอกเล่าผลดี/ผลเสียต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับร่างกายจากการบริโภคอาหารด้วย รวมถึงสะท้อนให้เห็นคุณค่าของสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย หรือกล่าวถึงสารอาหารต่าง ๆ ที่ประกอบอยู่ในวัตถุดิบแต่ละชนิดที่นำมาประกอบเป็นอาหาร เมื่อรับประทานหรือบริโภคเข้าสู่ร่างกายแล้วสามารถทำให้ร่างกายเจริญเติบโตได้ ดังตัวอย่างที่ 14 และ 15

### ตัวอย่างที่ 14

แกงส้มร้อน ๆ รสชาติจัดจ้านก็ขับเหงื่อไปได้ซักรั้งแล้ว แถมยังใส่วัตถุดิบที่มีสรรพคุณทางยา แก้ไข้หัวลมได้อีก ฟังชื่อก็รู้สึกอบอุ่นแล้ว ดอกแคใจละ

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 2)

จากตัวอย่างที่ 14 ได้สะท้อนให้เห็นว่าดอกแคมีสรรพคุณทางยา ช่วยรักษาอาการของผู้ป่วยที่เป็นไข้หัวลมได้

### ตัวอย่างที่ 15

...เมนูนี้ยังมีสารอาหารครบถ้วนด้วยนะคะ ตั้งแต่โปรตีนจากไก่ วิตามินจากผักสีต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น แครอท ถั่วแขก หรือมันฝรั่ง อีกทั้งเมนูนี้แหละคะ...

(ครัวชั้นสูง ตอนที่ 4)

จากตัวอย่างที่ 15 ได้สะท้อนให้เห็นว่าอาหารที่กำลังจะทำ มีสารอาหารต่าง ๆ ที่ครบถ้วน เช่น โปรตีน วิตามินต่าง ๆ



## อภิปรายผล

### โครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล

รายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล มีการนำเสนอเนื้อหาที่หลากหลาย ดังจะเห็นจากองค์ประกอบย่อยต่าง ๆ ของปริจเฉท เช่น การเล่าเรื่องและแสดงบทบาทสมมติ การบอกที่มาและความสำคัญของรายการ การนำเข้า ผู้ประกอบการอาหาร และการบอกวิธีการประกอบอาหาร ตลอดจนเคล็ดลับต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับผลการศึกษารายการอาหารและการสร้างความหมายของรายการอาหาร (บัวชมพู ฟอร์ด, 2552) ที่สรุปว่าเนื้อหาในรายการอาหารมักจะประกอบด้วยลักษณะดังต่อไปนี้

- 1) มีเนื้อหาที่บอกถึงวัตถุดิบและส่วนผสม
- 2) มีเนื้อหาที่แสดงวิธีการ-ขั้นตอนทำอาหาร
- 3) มีเนื้อหาที่แนะนำร้านอาหาร
- 4) มีเนื้อหาที่ให้เกร็ดความรู้ในการทำอาหาร
- 5) มีเนื้อหาที่แนะนำและโฆษณาสินค้า
- 6) มีเนื้อหาที่ให้ข้อมูลเพื่อแนะนำอาชีพ และ
- 7) มีเนื้อหาที่ให้สรรพคุณ/คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร อีกทั้งยังพบว่ามีการนำเสนอรายการในลักษณะ “ผสมผสาน” ระหว่างรูปแบบการนำเสนอของรายการอาหารดังนี้

- 1) การสาธิต
- 2) การสัมภาษณ์
- 3) การบรรยาย
- 4) การแสดงละคร
- 5) การสนทนา
- 6) การตอบคำถาม และ
- 7) การเล่นเกม

### ภาพสะท้อนวัฒนธรรมในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล

รายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ได้สะท้อนภาพวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารในหลากหลายมิติ ซึ่งมิติต่าง ๆ เหล่านี้ได้แสดงให้เห็นว่าการบริโภคอาหารของผู้คนในสังคมปัจจุบันมีพลวัตที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น มีการบริโภคอาหารต่างวัฒนธรรมในลักษณะผสมผสานกับอาหารดั้งเดิม มีการบริโภคอาหารที่ใช้วัตถุดิบในเชิงทดแทน เป็นต้น หรือแม้กระทั่งกระบวนการหรือวิธีการประกอบอาหารก็มีการปรับเปลี่ยนแตกต่างไปจากในอดีต เช่น มีการใช้เครื่องบดหรือเครื่องปั่นไฟฟ้าแทนการโขลกหรือการสับ มีการปรับรูปแบบหรือวิธีการทำอาหารให้สุกตามสภาวะแวดล้อมหรือความพร้อมของที่อยู่อาศัย เป็นต้น ทั้งนี้อาจเป็นผลสืบเนื่องมาจากสภาพสังคม วัฒนธรรม และรูปแบบการใช้ชีวิตของผู้คนในปัจจุบันที่มีความซับซ้อนมากยิ่งขึ้น ตลอดจนความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี จึงทำให้วิถีชีวิตต้องมีการปรับตัว “วัฒนธรรม” ที่สะท้อนผ่านรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ได้ยืนยันให้เห็นว่า “อาหารเป็นได้มากกว่าแค่ของกิน และความอร่อยของอาหารไม่ได้อยู่ที่รสชาติเพียงอย่างเดียว” เพราะอาหารสัมพันธ์กับมนุษย์เกือบทุกมิติ ดังที่ นรมล เพ็ชรพูล กล่าวไว้ว่า ความหิวเป็นธรรมชาติ แต่การกินเป็นวัฒนธรรม หรืออาหารไม่ใช่อะไรที่กินได้เฉย ๆ แต่ถูกใช้เป็นเครื่องมือในทางสังคมเสมอ อาจกล่าวได้ว่า อาหารมีมากกว่าคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติ แต่ยังมี



ผสมผสานไปด้วย ความเชื่อ ประเพณี ค่านิยม วัฒนธรรม อาหารและวัฒนธรรมการกินจึงเป็นส่วนประกอบระหว่างวัตถุที่เป็นอาหารกับวัฒนธรรม (นรมล เพ็ชรพูล, 2556)

ตามที่กล่าวมานี้ อาจถือเป็นอีกปัจจัยสำคัญที่ทำให้รายการอาหาร “ครัวชั้นสูง - HIGH ZONE KITCHEN” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ซึ่งเป็นรายการอาหารทางสื่อออนไลน์ สมัยใหม่ (youtube) มีความแปลกใหม่ น่าสนใจ มีผู้ชมและผู้ติดตามเป็นจำนวนมาก รวมถึงสะท้อนให้เห็นคุณลักษณะประจำตัวของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ได้อย่างเด่นชัดในฐานะ ทายาทราชสกุลและเป็นผู้มีบทบาทในวงการด้านการทำอาหารที่เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง

### สรุป/ข้อเสนอแนะ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาโครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล และ ศึกษาภาพสะท้อนวัฒนธรรมในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” โดยใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการศึกษาพบว่าโครงสร้างปริจเฉทในรายการอาหาร “ครัวชั้นสูง” ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนนารายการ ส่วนเนื้อหา กระบวนการประกอบอาหาร และส่วนท้ายรายการ อย่างไรก็ตาม องค์ประกอบหลักแต่ละส่วนดังกล่าวนี้จะมีองค์ประกอบย่อยที่แตกต่างกัน ในส่วนภาพสะท้อนวัฒนธรรม ปรากฏภาพสะท้อนวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับความหมายของอาหารในมิติต่าง ๆ ได้แก่ มิติประวัติศาสตร์และภูมิปัญญา มิติเศรษฐกิจ มิตินิเวศวัฒนธรรมและการปรับตัว มิติสังคม มิติศาสนา มิติทางเพศ และมิติสุขภาพและโภชนาการ โดยมิติต่าง ๆ ดังกล่าวนี้ได้แสดงให้เห็นว่าการบริโภคอาหารของผู้คนในสังคมปัจจุบันมีพลวัตที่เปลี่ยนแปลงไป นอกจากนี้ รายการอาหารของหม่อมหลวงขวัญทิพย์ เทวกุล ปรากฏภาพสะท้อนวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับความหมายของอาหารในมิติต่าง ๆ นับตั้งแต่เรื่องราวภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร กระบวนการแสวงหาอาหาร วิถีชีวิตและการปรับตัวของผู้คน โดยมีบริบททางสังคมเป็นปัจจัยสำคัญ อาหารถือเป็นสื่อกลางหรือตัวประสานความสัมพันธ์ทางสังคม มีพลังที่ส่งผลต่อผู้บริโภคทั้งด้านดีหรืออันตราย สามารถสื่อสัญญาณให้เห็นความคิด ความเชื่อและการให้คุณค่าต่อหลักธรรมคำสอนทางศาสนา รวมถึงบทบาทเกี่ยวกับเพศวิถีที่มีความหลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้ ยังสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการใช้ภาษาที่หลากหลายซึ่งสามารถสื่อความหมายเพื่อแสดงออกถึงวิถีและเหตุการณ์ในชีวิตของผู้คนในสังคมหนึ่ง ๆ ได้ ตลอดจนการเปิดรับวัฒนธรรมอาหารใหม่ ๆ โดยผ่านกระบวนการปรับปรุงผสมผสานให้สอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิตในปัจจุบัน อีกทั้งยังสะท้อนให้เห็นอีกว่าผู้คนมีความสนใจและใส่ใจดูแลสุขภาพด้วยการมองไปถึงคุณค่าของสารอาหารว่ามีประโยชน์ต่อร่างกายหรือไม่ ทั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะวิธีการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์และข้อเสนอแนะเรื่องควรทำการวิจัยต่อไป คือ สามารถนำผลการวิจัยเกี่ยวกับโครงสร้างปริจเฉทไปต่อยอดหรือเป็นต้นแบบในการออกแบบรายการอาหารหรือรายการอื่น ๆ ได้ ตลอดจนศึกษารายการอาหารที่เผยแพร่ผ่านทางสื่อออนไลน์อื่น ๆ เพื่อให้ได้ผลการวิจัยที่หลากหลายและกว้างขวางยิ่งขึ้น



## เอกสารอ้างอิง

- กรณีศ รัตนามัทธนะ. (2562). ประจักษ์รับชีวิต. เรียกใช้เมื่อ 28 กรกฎาคม 2563 จาก <https://readthecloud.co/kwantip-devakula>
- กาญจนา แก้วเทพ และคณะ. (2556). สื่อสาร อาหาร สุขภาพ. กรุงเทพมหานคร: ภาพพิมพ์.
- จันทิมา อังคพณิชกิจ. (2561). การวิเคราะห์ข้อความ (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ณัฐพร พานโพธิ์ทอง. (2556). วาทกรรมวิเคราะห์เชิงวิพากษ์ตามแนวภาษาศาสตร์: แนวคิดและการนำมาศึกษาวาทกรรมในภาษาไทย (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- นรมล เพ็ชรพูล. (2556). การสื่อสารความหมายของรายการอาหารไทยประยุกต์ในรายการสาริตการทำอาหารทางโทรทัศน์. ใน วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาสื่อสารมวลชน. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- บัวชมพู ฟอร์ด. (2552). โครงการศึกษาและเฝ้าระวังสื่อเพื่อสุขภาวะสังคม. ใน วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารงานวัฒนธรรม. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ประไพพรรณ พิงฉิม. (2542). กลวิธีการถกเถียงในปริทัศน์การสัมภาษณ์ทางโทรทัศน์สองประเภท. ใน วิทยานิพนธ์ปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ภาสพงศ์ ผิวพอใช้. (2559). คำแสดงโภชนลักษณะในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์: ภาพสะท้อนด้านภาษาและวิถีชีวิตคนไทย. ใน รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- รุ่งตะวัน อ่วมอินทร์. (2562). อาหารบอกระหว่างเราบ้าง จดหมายข่าวศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร. เรียกใช้เมื่อ 28 กรกฎาคม 2563 จาก <https://www.sac.or.th/main/th/article/detail/92>
- สุจิตต์ วงศ์เทศ. (2551). ข้าวปลาอาหารไทยทำไมมาจากไหน. กรุงเทพมหานคร: เรือนแก้ว.
- เอื้องอริน สายจันทร์. (2553). บทบาทของรายการอาหารทางโทรทัศน์ในการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร. ใน วิทยานิพนธ์นิเทศศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.